ADJUVANT 83 Liquido

A base de bentonita extremadamente pura

CLARIFICACIÓN DEL VINO EN BOTELLA DESPUÉS DE LA SEGUNDA FERMENTACIÓN

CARACTERÍSTICAS

- El **ADJUVANT 83** permite **la clarificación del vino en botella después de la segunda fermentación**. Compacta los posos del removido en pupitre o en el sistema con GIROPALETA.

- El **ADJUVANT 83** es una combinación equilibrada y muy elaborada de bentonitas y coloídes minerales.
- La preparación de bentonitas de distintos yacimientos permite solucionar las irregularidades debidas a la diversidad de lotes y, sobretodo, combinar las cualidades más preciadas de las bentonitas americanas y continentales.

- Las materia primas son minuciosamente controladas mediante tests.

- Una vez añadido al vino, el **ADJUVANT 83** flocula y arrastra todas las partículas responsables de la turbidez. Las levaduras son fuertemente retenidas en los flóculos.

- En las botellas colocadas en las jaulas, el **ADJUVANT 83** recubre el cristal sin adherirse a él dando lugar a un lecho compacto. Las levaduras son conducidas hasta el cuello de la botella de forma coherente y sin dejar trazas sobre el vidrio. Es muy eficaz en pupitre, pero su fórmula ha sido especialmente concebida de cara a los removidos ultrarápidos que se realizan con la GIROPALETA.

DOSIFICACIÓN

- 6 cl de **ADJUVANT 83** por hectólitro de vino a tratar y para una siembra inicial de levaduras comprendida entre 1 y 2 millones de células por mililitro de vino que va a ser embotellado.
- Completar la clarificación mediante la adición de 6 cl/hL de TANIN TIRAGE.



SOEC FP 01

79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 Magenta - 51319 EPERNAY cedex FRANCE
Tél. 03.26.51.56.45 Fax 03.26.51.87.60 www.œnotechnic.com



MODO DE EMPLEO

respetar rigurosamente

- El **ADJUVANT 83** debe ser añadido junto con las levaduras.
- Separar la cantidad necesaria de levaduras.
- Calcular la cantidad necesaria de adyuvante y diluirla a la mitad con agua (nunca con vino).
- Añadir al recipiente de levaduras con una bomba centrífuga provista de un dispositivo para clarificantes.
- Realizar un remontado.
- Abrir lentamente el dispositivo para clarificantes con el fin de repartir el adyuvante sobre la totalidad del depósito de levaduras.
- Mantener el vino fuertemente agitado durante la adición de estos productos y durante todo el tiraje.
- Utilizar preferiblemente un agitador de brazos cruzados colocado sobre una válvula de cierre.

PRESENTACIONES

- Botellas de 1 litro – caja de 15 x 1 litro
- Garrafas de 5 y 10 litros – caja de 4 x 5 litros

CONSERVACION

- Conservar el envase lleno, con el sellado original, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores y alejado del hielo.
- Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.
- Respetar la fecha de caducidad antes de abrir el envase.